

## Daktyle z kozim serem w glazurze



6 porcji



15 minut



20-25 minut

### Składniki

Liczba porcji: 6

- 24 duże daktyle bez pestek
- 120 g sera koziego
- 12 plasterków boczku
- 50 ml syropu klonowego
- 1 łyżeczka słodkiej papryki w proszku lub w płatkach

świeżo zmielony czarny pieprz



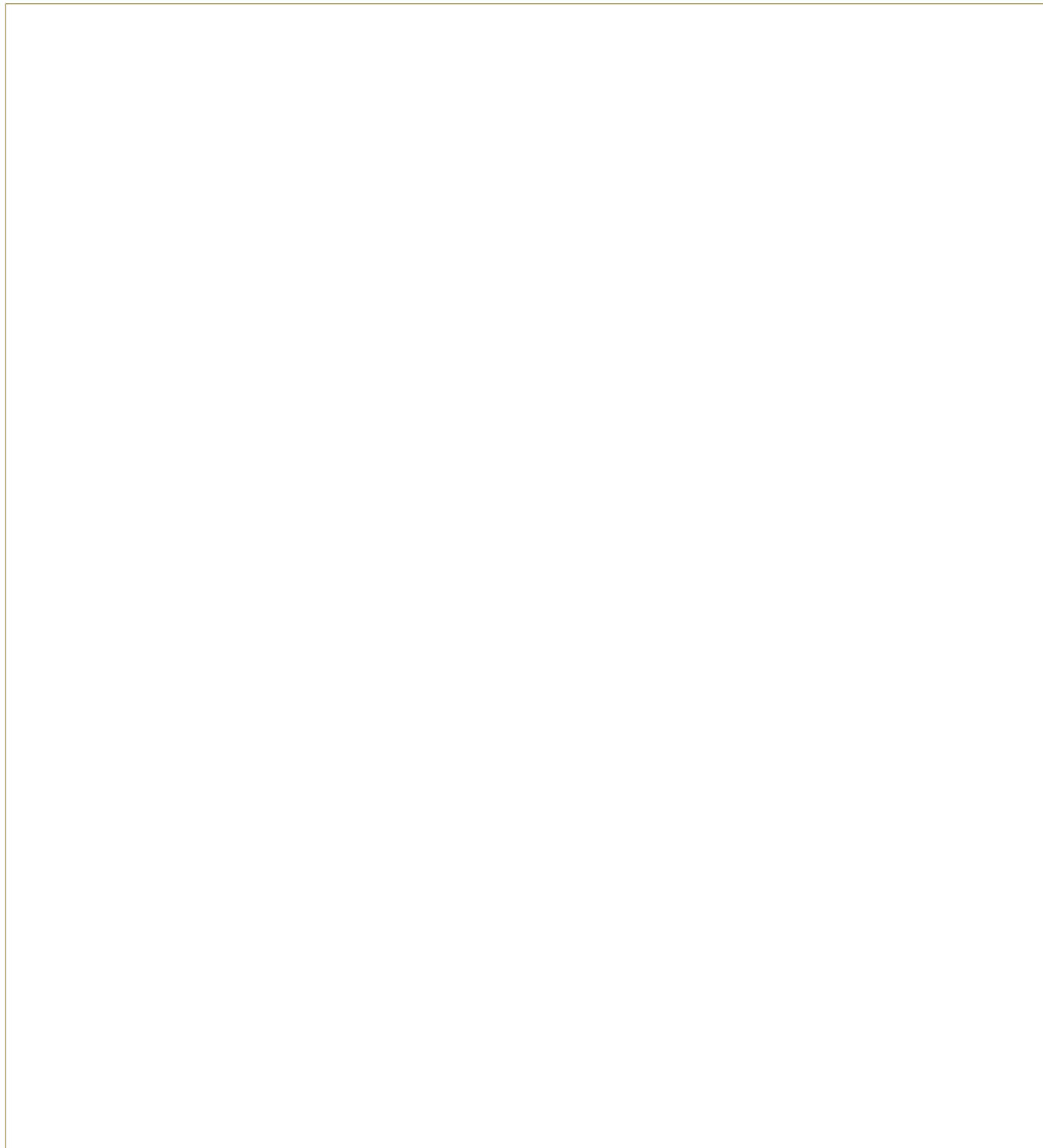
### PRZYGOTOWANIE:

1. Piekarnik rozgrzać do temp. do 200°C. Blachę wyścielić papierem do pieczenia. Plastry boczku przeciąć na pół.
2. Daktyle przekroić wzdłuż na pół, nie przecinając ich do końca. W powstałej „kieszonce” umieścić porcję sera, po czym każdą sztukę owinąć kawałkiem boczku.
3. Daktyle ułożyć na blaszce i piec ok. 10 minut.
4. W międzyczasie syrop klonowy połączyć z papryką oraz szczyptą pieprzu. Można też dodać suszony rozmaryn.

5. Daktyle w boczku posmarować syropem klonowym i piec jeszcze przez 10-15 minut, aż boczek ładnie się zrumieni.

**Sprawdź też!** [Przekąski do wina. Przepisy na wieczór z przyjaciółmi](#) (fot. [depositphotos](#))

## To pasuje





## Cabernet sauvignon

Charakterystyczne dla tej odmiany są nuty porzeczkowe i paprykowe. Wina mogą być atramentowe, garbnikowe (Bordeaux, Toskania), jak i lżejsze, z miękką tanią (Chile).

Do naszej przystawki polecamy cabernet sauvignon z Kalifornii lub Australii, które z reguły są dojrzałe, bardziej alkoholowe i słodsze.

Link do przepisu: <https://kuchniadladoroslych.pl/daktyle-z-kozim-serem-w-glazurze/>